

Elaboration de vins rouges fruités : adaptation aux cépages Cot et Duras en Midi-Pyrénées

François DAVAUX¹

¹IFV Pôle Sud-Ouest - V'Innopôle Brame Aigues BP 22 - 81310 LISLE/TARN
Email: francois.davaux@vignevin.com

Résumé : L'élaboration de vins fruités, nécessite la mise en oeuvre de pratiques œnologiques spécifiques adaptées. Les raisins doivent répondre à des critères qualitatifs définis. L'état sanitaire doit être irréprochable afin d'obtenir des arômes fruités et des couleurs vives (20% de pourriture diminuent de 60% les arômes d'un vin et 50% sa couleur). Au chai, l'élaboration de vins rouges fruités tels que définis précédemment, nécessite la mise en oeuvre d'importants moyens techniques. Le principal outil à la disposition de l'œnologue repose sur les différentes techniques de chauffage de la vendange comme les thermo vinifications, macérations pré-fermentaires à chaud avec toutes ses variantes. Ces essais ont parfaitement mis en évidence que des techniques comme les MPC (ou thermo vinification), avec vinification en phase liquide, permettent de s'approcher de l'objectif. Les vins obtenus sont beaucoup plus intenses, avec des notes de fruits rouges et fermentaires particulièrement développées. Ces caractéristiques organoleptiques étant confirmées par l'analyse chimique des composés aromatiques du vin, tels que les esters fermentaires. Des optimisations sont cependant nécessaires en affinant le profil de température de fermentation et/ou la gestion du remontage. Des techniques complémentaires, comme l'ajout de copeaux frais ou toastés en cours de FA, peuvent être mises en oeuvre afin d'affiner le profil organoleptique des vins, en faisant ressortir certaines notes aromatiques ou modifier la structure en bouche (augmentation du gras, de la sucrosité). La pulvérisation d'azote foliaire en encadrement de la véraison, permet d'augmenter le potentiel azoté des raisins, et potentiellement des précurseurs aromatiques liés aux acides aminés. D'après ces premiers résultats, cette voie demande à être étudiée plus précisément car les résultats obtenus sont fluctuants en fonction du cépage et du millésime.

Mots-Clés : vinification en rouge, Cot, Duras, composés aromatiques, rouge fruité

Introduction

Le consommateur est de plus en plus friand de vins dits « fruités ». Mais derrière ce terme générique, la perception du fruité d'un vin peut correspondre à une perception qui peut être très variable d'un consommateur à l'autre. Souvent, le vin fruité s'oppose en terme de définition aux vins dits boisés, toastés. Par vin fruité, le consommateur attend un vin facile à boire, agréable avec une structure tannique assez faible et d'un prix abordable. De ce fait, le vin fruité est positionné en cœur de gamme avec des volumes à produire conséquents. L'élaboration de vins fruités, nécessite la mise en oeuvre de pratiques œnologiques spécifiques adaptées. Les raisins doivent répondre à des critères qualitatifs définis. L'état sanitaire doit être irréprochable afin d'obtenir des arômes fruités et des couleurs vives (20% de pourriture diminue de 60% les arômes d'un vin et 50% sa couleur).

Aucune étude ne permet aujourd'hui d'appréhender et/ou de définir des pics aromatiques au cours de la maturation des cépages rouges dans le cadre d'une production de vins fruités. La définition de la maturité du Malbec et du Duras reste à identifier, les critères de décisions ne pouvant être liés uniquement au potentiel alcoolique et phénolique des raisins. A l'instar des connaissances acquises sur les cépages blancs (et notamment le Colombard), il est nécessaire de mieux appréhender la maturité aromatique des rouges.

Pour atteindre l'objectif d'élaboration de vins rouges fruités tels que définis précédemment, l'œnologue dispose de différentes techniques de vinification comme la macération préfermentaire à chaud, la thermovinification. Il peut également travailler sur le profil de température de fermentation et/ou la gestion du remontage. Cependant, ces techniques sont perfectibles et ne permettent pas toujours d'atteindre les objectifs souhaités. D'autres alternatives existent ou sont à développer et à étudier comme l'ajout de copeaux, l'incorporation de raisins, marc et/ou de bourbes de raisins blancs aromatiques. Certaines techniques sont plus ou moins connues ou développées. Le projet doit permettre d'aboutir à la création de règles d'aide à la décision pour le vinificateur, dans la logique de profils produits ciblés.

Matériels et méthodes

Les vinifications seront mises en oeuvre selon le protocole suivant : les raisins sains sont éraflés, foulés avant encuvage puis sulfités à 3 g/hl.

Tableau I : Plan d'expérience – étude de process de vinification en vue de l'obtention de rouges fruités

Facteur	Niveau	Codification	Description
Cépage	2		- Duras - Cot
Itinéraires techniques	12	TEM7 TEM14 MPC SO MFC SO MPC LI MPC LI COP MPF MACE COU MPC LIQ COP ENZYM AZO FOL MARC LDL COP	- Témoins 7 jours de macération - Témoins 14 jours de macération - Macération pré-fermentaire à chaud + vinif phase solide - Macération finale à chaud - Macération pré-fermentaire à chaud + vinif phase liquide - Macération pré-fermentaire à chaud + vinif phase liquide + copeaux frais (2 g/l) - Macération pré-fermentaire à froid - Macération courte – puis FA basse température en phase liquide - Macération pré-fermentaire à chaud + vinif phase liquide + copeaux toastés (2 g/l) - Vinif. phase solide + Enzyme MaxiFruit + Levure « Syrah » - Pulvérisation d'azote foliaire (20 U + 5 U de soufre) - Ajout de 20% de marc de Loin de l'Oeil - Ajout de copeaux (assemblage fraîcheur (2,5 g/l) + double chauffe 310 (1,5 g/l))
Production	1	-	- Vin rouge fruité
Vinification	1	-	- Volume mis en oeuvre 50 l/ modalité

La pulvérisation d'azote foliaire est réalisée en 2 fois (2 x 10U d'azote + 5 U de soufre) à la véraison. A ce stade, sont réalisées les différentes opérations pré-fermentaires suivantes :

- Macération pré-fermentaire à chaud : chauffage de la vendange 2h à 80°C, puis refroidissement naturel 12h avant un retour à 25°C pour mise en fermentation en phase solide ou pressurage, pour réaliser la vinification en phase liquide (après débouillage) avec et sans copeaux
- La macération pré-fermentaire à froid consiste à refroidir la vendange 72 h à 4°C après encuvage avant départ en fermentation
- La macération courte : fermentation en phase solide 4 jours à 25°C puis décuillage et l'achèvement de la FA se fait en phase liquide à 18°C
- Ajout de marc de Loin de l'Oeil : 20% du poids de la cuve
- Ajout des copeaux en FA – Copeaux fraîcheur à 2,5 g/l + Chauffe 310 à 1,5 g/l
- Ajout des copeaux sur MPC en phase liquide – Copeaux frais à 2 g/l

Les vinifications sont réalisées à « basse » température (24°C), afin de préserver au maximum la composante aromatique fruitée des vins. Les cuves sontensemencées en LSA « Syrah » à 20 g/hl afin d'assurer une fermentation homogène et régulière entre les modalités. Pour limiter l'extraction polyphénolique, il sera pratiqué uniquement un remontage journalier durant la phase fermentaire. Le décuillage

